

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Setelah dilakukannya penelitian dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu sebagai berikut.

1. Perilaku reologi pure rendang ayam termodifikasi dengan penambahan *Konjac glucomannan* (KGM) sebagai pengental terbukti sangat mempengaruhi sifat reologi-nya melalui uji *steady shear rate rotational test*, diketahui dari semua parameter yang diuji mulai dari $K = consistency$ (Pa.s), $n = flow\ behavior\ index$, $R^2 = coefficient\ of\ determination$, $\sigma_{0C} = yield\ stress$, $p = power\ law\ index$ dan uji *dynamic oscillatory test* $A = values\ of\ storage\ modulus\ (G')$ dan *loss modulus* (G''). $b(-) = slopes\ of\ storage\ modulus\ and\ loss\ modulus$, $R^2 = coefficient\ of\ determination$ terbukti memperbaiki tekstur puree rendang ayam termodifikasi ayam termodifikasi yang cocok untuk penderita disfagia
2. Pengaruh penambahan konsentrasi pengental KGM yang ditambahkan kedalam puree rendang ayam termodifikasi berpengaruh nyata pada konsentrasi 10% dan 20% dengan meningkatnya nilai dari setiap parameter yang digunakan, namun pada konsentrasi 30% tidak berpengaruh nyata pada uji *steady shear rate rotational test* dengan menurunnya nilai dari setiap parameter dibandingkan dengan konsentrasi 20% (konsentrasi sebelumnya).

5.2. Saran

Puree rendang ayam termodifikasi yang dikembangkan dari penelitian ini menggunakan bumbu siap saji merk Mak Nyonya khas Malaysia, sehingga cita rasa yang disajikan berbeda dengan merk bumbu siap saji lainnya. Untuk itu diperlukan penelitian lebih lanjut puree rendang ayam termodifikasi yang dikembangkan dengan bumbu siap saji yang berasal dari Indonesia.